

## 113年2月午餐菜單 忠孝國中



※提醒:餐點內有機率含有肉骨頭、魚刺,用餐時請小心食用,細嚼且慢嚥。魚經去刺加工處理,為避免有魚骨〔刺〕殘留,仍請指導學生小心魚骨〔刺〕。

地址:	台北市	F南港路三段149巷49弄12號					行政院衛生署HACCP認證合格廠商 營	養師:陳倉	1瑄(	營養字	第00	8067	姚)
日期	星期	主食	主菜 一	副菜一	副菜二	青菜	湯	附品	全穀雜 種類/份	业负责 内额/份	油脂 類/分	超至 無 類/份	麦/大 卡
16	五	香Q白飯	迷迭香燉雞	豆干肉絲	彩繪花椰	有機菜	鮮瓜小排湯	乳品	6. 5	2.5	2.5	2. 0 8	05
		白米(蒸)	雞肉. 蔬菜. 迷迭香(燉)	豆干. 豬肉. 蔬菜(炒)	花椰菜. 胡蘿蔔. 木耳(炒)		鮮瓜. 小排					_	
17	六	香Q白飯	無錫滷肉	★▲地瓜薯條	鍋燒筍茸	有機菜	芋圓燒仙草		6.6	2.5	2.7	2. 0 8	21
台式		白米(蒸)	豬肉.油豆腐.蔬菜(滷)	雞肉. 地瓜(炸)	简茸. 蔬菜(燒)		綜合豆類. 仙草. 芋圓					$\perp$	
19	_	胚芽飯	菇菇燉雞	沙茶肉片	香甜玉米	青菜	蔬菜豆腐湯		6. 5	2.5	2.3	2.0 7	96
		白米. 胚芽(蒸)	雞肉. 蔬菜. 菇(燉)	豬肉.洋蔥(炒)	玉米. 蔬菜. 毛豆(炒)		豆腐. 蔬菜						
20	-	香Q白飯	南洋咖哩豬	栗香雞肉	珍菇鮮瓜 (有機黑蠔菇)	青菜	香茅番茄湯	水果	6.5	2.5	2.4	2. 0 84	01
南洋		白米(蒸)	豬肉.馬鈴薯.胡蘿蔔(燉)	雞肉. 蔬菜. 栗子(煮)	鮮瓜.珍菇(炒)		蔬菜.番茄						
21	lu lu	有機白米飯	BBQ豬排X1	雞肉豆腐煲	<b>省片雙色</b>	有機菜	白菜肉片湯	TAP豆 奶	6.5	2.5	2.5	2.0 8	05
		有機白米(蒸)	豬肉(燒)	豆腐.雞肉.蔬菜(燉)	筍片. 蔬菜(炒)		白菜. 蔬菜. 豬肉						
22	四	香鬆飯	瓜仔肉燥	▲★香酥魚X2	紅絲津白	有機菜	綠豆薏仁		6. 6	2.5	2.7	2. 0 8	21
		白米. 香鬆(蒸)	干丁. 豬絞肉. 瓜仔(滷)	魚肉(炸)	大白菜. 胡蘿蔔(炒)		綠豆. 薏仁						
23	五	糙米飯	和風雞丁	砂鍋肉片	雙色海帶	有機菜	時蔬肉絲湯	水果	6.5	2.5	2.5	2. 0 8	05
		白米. 糙米(蒸)	雞肉. 南瓜(炒)	豬肉. 蔬菜. 豆皮(炒)	海帶. 蔬菜(炒)		蔬菜. 金針. 豬肉					$\perp$	
26	_	香Q白飯	芝香翅腿X1	梅菜燉肉	香拌干絲	青菜	元氣雞湯		6. 5	2.7	2.5	2.0 8	20
		白米(蒸)	翅小腿(焼)	豬肉. 筍. 梅菜(燉)	豆干絲.海帶絲.蔬菜(炒)		蔬菜. 雞肉						
27	-1	薏仁飯	★椒鹽魚排X1 (生鮮水產品)	壽喜燒腐皮	木耳燴瓜	青菜	味噌湯	水果	6.5	2.5	2.6	2.0 8	10
		白米. 薏仁(蒸)	魚排(炸)	蔬菜. 豆皮(烧)	鮮瓜. 木耳(燴)		蔬菜. 豆腐. 味噌						
29	四	什錦炒麵	蔥爆豬柳	玉米炒蛋	▲蘿蔔甜不辣	有機菜	肉骨茶湯		6. 5	2.5	2.6	2. 0 8	10
		麵條. 蔬菜(炒)	豬肉.洋蔥(炒)	玉米. 雜蛋(炒)	蘿蔔.海帶.甜不辣(煮)		蔬菜.豬肉						
<u> </u>		※ 備註:本菜單含有蛋、奶 主菜種類(次/月	<ul><li>、堅果花生芝麻、甲殼、海鮮及其相關靠</li></ul>		Б採用優良認證食材,使用非基改玉米及 E分析(次/月)	豆製品,若?	想了解更詳細的資料歡迎至食材登錄平 副菜食材特性分析(次/月)		生仙人	<b>}析(</b> =)	e/∄	)	$\dashv$
互類及其	魚肉及海鮮	工术但项(N/7) 豬肉	維肉	生鮮食材	▲調理食品		▲加工食品		<b>★油炸</b>		- /4	ノ甜油	24
						魚、肉類	其他 1-4				4		
0次	1次	5次	4次	10次	0次	2次	1次		3次			2次	┙